

À PARTAGER/OM TE DELEN

Assiette Balthazar/Balthazar Bordje	23
Planche mixte, charcuteries et fromages	24
Assortiment vleeswaren en kaasplankje	
Fritto misto de croquettes/met kroketten	18
Petites sardines à l’huile d’olive	16
Sardientjes in olijfolie	
Crevettes Nobashi frites en Kadaif	17
Gefrituurde Noboshi garnalen in Kadaif	

VOORGERECHTEN/LES ENTRÉES

Fondus au parmesan/Kaaskroketten	8-16
Croquettes de crevettes grises	9-18
Grijze garnalenkroketten	
Carpaccio de bœuf	
Sauce Harry’s bar, pignons pins grillés	21
Carpaccio van rundvlees,	
Harry’s bar saus, geroosterde pijnboompitten	
Carpaccio de St-Jacques	21
St-Jakobsschelp carpaccio	
Saumon fumé & ses garnitures	22
Gerookte zalm en garnering	
Calamars à la plancha persil plat et ail	17
Inktvis a la plancha met platte peterselie	
en knoflook	
Oeuf 63°, poêlée de champignons des bois	18
63° ei, pannetje van bospaddestoelen	

PASTA’S & SALADES

Risotto à la truffe et aux champignons	25
Truffelrisotto met paddestoelen	
Jules César (poitrine de volaille grillée ou	
scampis, croutons, guanciale anchois & parmesan)	24
Caesersalade (gegrilde kipfilet of scampis,	
croutons, guanciale, ansjovissen& parmezaan)	
Linguine Pecorino citron & noisettes du Piémont	21
Pecorino en citroen linguine en Piémonte	
hazelnooten	

LES PLATS/HOOFDGERECHTEN

Duo de solettes/Duo van sliptongetjes puree	32
Poisson du moment/Vis van de dag	27
Mi-cuit de thon rouge, sauce vierge de	
saison, broccolini	29
Rode tonijn mi-cuit, « vierge » saus van het	
seizoen, broccolini	
Coucou de Malines sauce morilles	28
Mechelse koekoek met moriellesaus	
Tartare de bœuf,mayo à la truffe, frites	25
Rundertartaar met truffelmayonaise, frietjes	
Balthazar Burger, frites	24
Pluma ibérique sauce Chimichuri, crémeux de carottes	29
Iberische pluma in Chimichurri saus, romige wortels	
Simmenthal filet pure 250gr	36
Frietjes, sla sauce au choix	
Argentijnse entrecôte 350gr	38
Frietjes, sla sauce au choix	
Ris de veau meunière, déclinaison de carottes	38
Kalfszwezerik meunière, wortelmix	

SUGGESTIONS/SUGGESTIES

Velouté de châtaignes, boeuf Holstein	17
Kastanje velouté, Holstein rund	
Lard confit 36h terryaki	18
36u terryaki gekonfijt spek	
Terrine de foie gras, chutney poire & datte	23
Foie gras terrine, peer chutney en dadels	
Linguine homard, crème de parmesan	24/36
Kreeft linguine met parmezaan crème	

Vol au vent/Koninginnenhapje	25
Stoemp saucisse au couteau	24
Stoemp met mes gesneden worst	
Filet de biche, aïrelles, mille-feuilles	31
de pommes de terre	
Hinde filet, bosbessen, aardappelen	
mille-feuilles	

BIJGERECHTEN/ACCOMPAGNEMENTS

Pousses d’épinards, citron, parmesan	6
Spinaziescheuten met citroen en parmezaan	
Légumes du moment/Groenten van het moment	8
Frites/Frietjes	4
Purée	4
Groene sla	4

SAUCES/SAUZEN

Groene peper, gorgonzola,béarnaise,choron	4,50
morilles/morieltjes	7,00

KINDEREN/ENFANTS (-10 ans)

Nuggets maison frites	16
Zelfgemaakte nuggets en frietjes	

DESSERTS/NAGERECHTEN

Dessert du moment/Dessert van het moment	12
Dame blanche	10
Moelleux au chocolat/Chocolade moelleux	12
Pain perdu/Verloren brood	10
Café glacé/Ijskoffie	10
Crème brûlée	9
Gelato di Rococo	4-6-8
parfums aux choix, in verschillende smaken	
Assiette de fromages/Kaasbord	14
“La Patte Noire”	
Colonel	12

NAGERECHTEN OM TE DELEN

Mega profiterole	20
Mousse au chocolat de grand-mère	20
Chocolademousse op grootmoederswijze	
Tiramisu Veneto de la Nonna	20

Merci de respecter le voisinage et de vous garer aux endroits prévus
Respecteer de buurt en Parkeer op de daarvoor bestemde plaatsen

BIERES AU FUT/BIEREN VAN HET VAT

Bavik Super Pils 25cl/33cl/50cl	2,90/3,60/5,50
Kwaremont	4,90
Wieze Tripel	4,90
Wittekerke Rose	3,20

BIEREN IN FLES/BIERES BOUTEILLE

Bavik Super Wit 25cl	3,20
Red 33cl	4,90
Petrus Tripel 33cl	4,90
Petrus Blond/Brune 33cl	4,90
1864 75cl	22,90
To Touille triple blonde	4,90
Orval	5,90
Rochefort 8	5,90
Jupiler 0% 33cl	4
Leffe Blonde 0% 33cl	4,90

GIN & FEVER TREE

Bobby’s	13
Gin Mare Capri	13
Scorpio	15
Eskaepe	15
Gaugin	15
Hendricks	15
Copperhead	15
Scorpio 0%	12

APÉRITIFS/APERTIEVEN

Strongbow cidre	5
Kir/Royal	9 / 13
Martini Rosso/Bianco	9
Ricard	8
Lokales vodka citron/citroen	6
Aperol Spritz	11
Bacardi Blanc/Brun (+ soft 2€)	10
Vodka Tovaritch (+ soft 2€)	10
J&B (+ soft 2€)	10
Johnnie Walker (+ soft 2€)	10
Jack Daniels (+ soft 2€)	11
Campari	9

WARM DRINKEN/BOISSONS CHAUDES

Koffie/Expresso/Déca Delahaut	3,20
Chocolat chaud/Warme chocolademelk	4,50
Cappuccino	4,40
Latte	4,50
Thee/Infusie	3,50
Thé menthe fraîche/Verse muntthee	4,50
Irish/Italian coffee	10

SOFTS

Bru platwater 50cl	4,90
Bru pétillante/Spuitwater 50cl	4,90
Spa oranje/citroen 20cl	3,50
Lipton Ice Tea 25cl	3,50
Lipton Ice Tea pêche 25cl	3,50
Pepsi 20cl	3,50
Pepsi Max 20cl	3,50
Looza 20cl	3,20
(sinaasappel, multi, ananas, kersenappel, tomaat)	
Fever Tree Tonic 20cl	4,50
Fever Tree Mediterranean 20cl	4,50
Fever Tree Ginger Beer 20cl	4,50
Jus frais pressé/Vers geperst sap	7
Chose van het huis	7,50
Mate (thé noir-the mate)	4,50
Red (thee rooibos, passievrucht)	4,50
Lemonaid	4,50

COCKTAILS

Balthazar	12
Mojito	12
Moscow Mule	12
Mai Tai	12
Cuba Libre	12
Virgin Mojito	9
Negroni	12
Caïpirinha	12

DIGESTIFS/DIGESTIEVEN

Limoncello	10
Cointreau	10
Poire Williams	10
Baileys	10
Amaretto	10
Armagnac Joy XO	10
Grand Marnier	10
Grappa Barique	12
Sambuca	10
Rhum Agricole - 3 rivières cuvée des Moulins	15
Whisky Japonais - Nikka	15
Calvados - Boulard	10
Chartreuse verte/jaune	10
Don Papa Masskara	10
Cognac Martell	10

Allergies? Faites-le savoir à notre Maître d’Hôtel
Allergieën? Laat het onze Maître d’Hôtel weten
Tout est préparé maison/Alles is in huis bereid